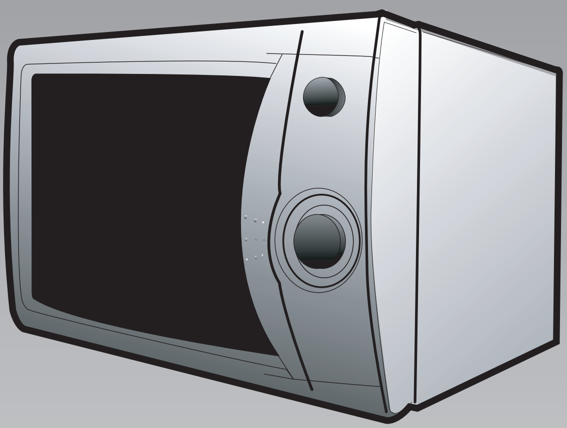
SHARP

คู่มือการใช้

OPERATION MANUAL



รุ่น R-248

The world's favorite cookmate

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของ บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา

คำเตือน

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง:

1. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติดังนี้:
   - 1.1 ไม่ปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
   - 1.2 ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
   - 1.3 ไม่ควรตั้งอุณหภูมิของน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดให้ร้อนเกินไป เพราะจะไม่สามารถควบคุมความร้อนของน้ำมันได้
   - 1.4 ควรเฝ้าดูการทำงานเป็นระยะๆ ในกรณีอุ่นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งทำจากพลาสติก กระดาษ หรือภาชนะที่ไหม้ได้ ทั้งนี้เพื่อดูว่ามีควันไฟหรือกลิ่นไหม้ออกมาจากเตาไมโครเวฟหรือไม่
   - 1.5 ถ้ามีวัสดุที่สามารถติดไฟได้อยู่ในเตา หรือมีควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ควรปิดประตูเตา ปิดเตา และดึงปลั๊กออก หรือ สับสวิตช์ไฟลง
   - 1.6 หลังใช้งานเสร็จ ให้ทำความสะอาดที่ปิดตัวนำคลื่นด้วยผ้าเปียกหมาด แล้วตามด้วยผ้าแห้ง เพื่อขจัดเศษอาหารและคราบน้ำมันคราบมันที่ทิ้งไว้นานๆ อาจทำให้พื้นผิวบริเวณนั้นร้อนเกินไป และก่อให้เกิดควันหรือลุกไหม้ได้
2. เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ เนื่องจากเตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องดื่มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจให้เริ่มต้นที่เวลาและกำลังความร้อนต่ำไว้ก่อนแล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีทั่วกัน

   ข้อแนะนำเพิ่มเติม:
   - 2.1 ไม่ควรนำภาชนะที่ปิดฝาแน่นเข้าเตา รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้ เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
   - 2.2 ไม่ควรตั้งเวลาการอุ่นนานเกินไป
   - 2.3 ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
   - 2.4 เมื่อต้มเสร็จแล้ว ให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่ง ที่อาจยังไม่เกิดขึ้นทันที ควรระมัดระวังในขณะหยิบยกภาชนะบรรจุ
   - 2.5 ควรมีการคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในภาชนะสำหรับเด็กให้ทั่ว และต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
   - 2.6 การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง เมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางช้อนหรือเครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น
3. เตาไมโครเวฟนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่นอาหาร ปรุงอาหาร ละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการค้า การทดลอง หรืออุปกรณ์ทางอายุรกรรม
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างประตูเตาไมโครเวฟ
5. อย่าพยายามปรับหรือซ่อมเตาไมโครเวฟด้วยตนเองไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น
6. หากเตามีปัญหา ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมจากศูนย์บริการชาร์ป โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูเตาปิดไม่สนิท และส่วนประกอบต่อไปนี้เกิดความเสียหาย:
   - 6.1 ประตู (โค้ง งอ)
   - 6.2 บานพับประตูหรือสลักบานประตู (แตกหักหรือหลวม)
   - 6.3 ฉนวนกันคลื่น ที่ปิดตัวนำคลื่นและช่องด้านหลังของเตา (โค้งงอหรือผิดรูปร่าง)
   - 6.4 มีรอยไหม้ที่ฉนวนประตู
7. ขณะนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ต้องระวังอย่าให้ภาชนะ ผ้าจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอื่นๆ ชนที่สลักประตูเตา
8. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรงระหว่างประตูเตาและเตาไมโครเวฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่
9. อย่ากดหรือกระแทกสลักบานประตู
10. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเตา เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าวและทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
11. หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะซึ่งทางศูนย์บริการของชาร์ปมีให้เท่านั้น และต้องเปลี่ยนโดยเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันอาจเกิดขึ้น
12. ถ้าหลอดไฟเสีย ควรติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการชาร์ป
13. หลีกเลี่ยงไอน้ำเดือดเพราะจะทำให้พุ่งโดนหน้าและมือ ค่อยๆ เปิดฝาครอบภาชนะ หรือพลาสติกคลุมอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงทำข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น) และถุงประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
14. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่วางอยู่ใต้เตา หรือไม่ถูกกดทับด้วยพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
15. เพื่อป้องกันจานหมุนแตก:
    - 15.1 ถ้าจานหมุนยังร้อนอยู่ ควรทิ้งไว้ให้เย็นก่อนใช้น้ำทำความสะอาด
    - 15.2 อย่าวางภาชนะร้อนจัดลงบนจานหมุนที่เย็น
    - 15.3 อย่าวางภาชนะเย็นลงบนจานหมุนที่ร้อนจัด
16. ไม่ควรวางสิ่งใดลงบนเตาไมโครเวฟ
17. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ
18. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเตาไมโครเวฟขณะอุ่นอาหาร
19. อนุญาตให้เด็กใช้เตาไมโครเวฟได้ต่อเมื่อมีผู้ใหญ่คอยดูแลใกล้ชิดเท่านั้น และควรให้คำแนะนำอย่างถูกต้องเพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายอันอาจเกิดขึ้นจากการใช้เตาที่ไม่ถูกวิธี
20. ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือผู้ทุพพลภาพใช้เตาไมโครเวฟตามลำพัง
21. ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาไมโครเวฟ

คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่ ผัก ผลไม้ ผลไม้เปลือกแข็ง เมล็ดพืช ไส้กรอกและหอยนางรม	* เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรม ก่อนนำเข้าเตาเพื่อป้องกัน "การระเบิด" * เจาะผิวมันฝรั่ง แอปเปิ้ล น้ำเต้า ฮ็อทด็อก ไส้กรอก และหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้	* ปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก (ทั้งนี้เพื่อป้องกันไข่ "ระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายหรือเป็นอันตรายต่อผู้ใช้) * อุ่นอาหารประเภทไข่ทั้งฟอง * ปรุงหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	* เลือกป๊อปคอร์นบรรจุถุงสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่อง แล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด	* ใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลหรือชามแก้วทำป๊อปคอร์น * ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป
อาหารเด็กอ่อน	* เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่างระมัดระวัง ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อป้องกันอาหารไหม้ * เปิดฝาขวดและถอดจุกนมออกจากขวดก่อนทำการอุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนมเพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับอุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน	* อุ่นขวดนมแบบใช้แล้วทิ้ง * ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี) * อุ่นขวดนมทั้งที่ยังมีจุกขวดนมปิดอยู่ * อุ่นอาหารเด็กทั้งขวดบรรจุที่ซื้อมาแต่แรก
อาหารทั่วไป	* ถ้าเป็นอาหารประเภทมีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัด แบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกัน อาหารไหม้ * ใช้ชามก้นลึกในการปรุงอาหารประเภทของเหลวหรือซีเรียล เพื่อป้องกันน้ำล้นออกมา	* อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งในขวดแก้วปิดฝา หรือภาชนะบรรจุที่ปิดผนึก * ทำน้ำมันให้ร้อนจัดจนเกินไป * ใช้เตาในการอุ่นหรืออบไม้แห้งสมุนไพร ดอกไม้ กระดาษ หรือเสื้อผ้าที่เปียกชื้น * เปิดให้เตาทำงานโดยไม่มีอาหารภายในเตา
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	* หากต้องการต้มหรืออุ่นของเหลว โปรดดูคำเตือน หน้า 1 เพื่อป้องกันการระเบิดหรือเดือดพุ่ง	* ตั้งเวลาการอุ่นไว้นานเกินไป
อาหารกระป๋อง	* นำอาหารออกจากกระป๋องก่อนอุ่นร้อน	* อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งกระป๋อง โดยไม่เทอาหารออกก่อน
ไส้กรอกม้วน พาย พุดดิ้ง	* ปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำสำหรับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือไขมันสูง	* ตั้งเวลาในการปรุงอาหารมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารไหม้ได้
เนื้อสัตว์	* ในการอบ ให้ใช้ตะแกรงหรือจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ เพื่อรองน้ำมันที่หยดลงมา	* วางเนื้อลงบนจานหมุนโดยตรง
ภาชนะที่ใช้	* ก่อนใช้ควรตรวจสอบว่าภาชนะที่จะใช้นั้นเหมาะสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	* ใช้อุปกรณ์โลหะในเตาไมโครเวฟ ทั้งนี้เพราะโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ และอาจเป็นสาเหตุให้เกิดประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	* ใช้ปิดอาหารเพื่อไม่ให้สุกเกินไป * ต้องระวังการเกิดประกายไฟ ดังนั้นจึงไม่ควรใช้แผ่นฟอยล์ยาวเกินไป และต้องระวังไม่ให้แผ่นฟอยล์สัมผัสกับผนังด้านในเตา	* ใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป * วางอาหารที่ปิดแผ่นฟอยล์ไว้ใกล้กับผนังด้านในเตาอันอาจทำให้เกิดประกายไฟและเตาเสียหายได้
จานสำหรับทำเกรียม	* ใช้ฉนวนที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจานสำหรับทำเกรียมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน	* ตั้งเวลาการอุ่นซ้ำเกินเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตาเสียหาย

ข้อแนะนำในการติดตั้ง

1. นำวัสดุที่ใช้หีบห่อ (เช่น โฟมและกระดาษแข็ง) ออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด รวมทั้งสติกเกอร์สินค้าที่ประตูเตา (ถ้ามี) ตรวจดูว่ามีชิ้นส่วนเสียหายหรือไม่ เช่น ประตูเตาหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือมีรอยขีดข่วนภายในตู้หรือที่ประตู ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย ห้ามใช้เตาจนกว่าจะได้รับการตรวจเช็คจากศูนย์บริการของชาร์ป และได้รับการซ่อมบำรุง ถ้าจำเป็น
2. อุปกรณ์เพิ่มเติมที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
   2.1) จานหมุน 2.2) แท่นรองจานหมุน 2.3) คู่มือการใช้งาน
3. ติดตั้งแท่นรองจานหมุนและจานหมุนตามภาพแผนผังส่วนประกอบของเตาที่แสดงด้านล่าง วางแท่นรองจานหมุนไว้ด้านล่างเตา และวางจานหมุนลงบนแท่นรองจานหมุน แล้วจัดวางให้เข้าที่กับเฟืองตรงกลาง
   ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีจานหมุนและแท่นรองจานหมุน
4. ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่ที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ตั้งอยู่ใกล้เตาอบธรรมดา
   ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก
   ด้านบนของเตาไมโครเวฟควรห่างจากเพดานอย่างน้อย 15 ซม.
   เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งแบบติดผนังหรือตู้
5. ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาไมโครเวฟหรือการบาดเจ็บของบุคคล อันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อไฟอย่างถูกต้อง ทั้งนี้ แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้กับเตานี้จะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
6. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

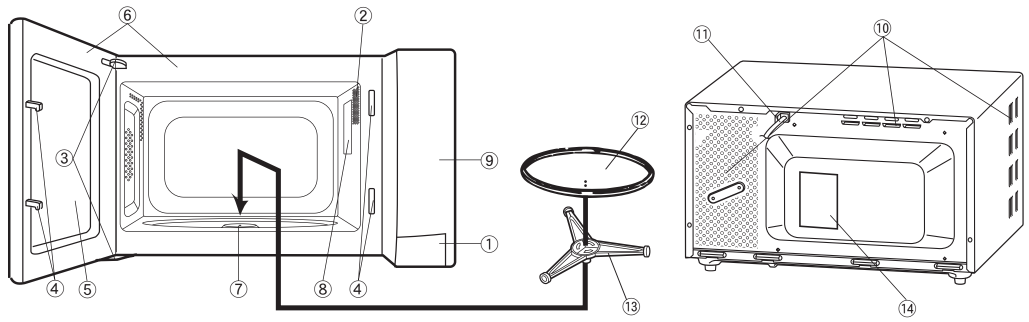
สายไฟของเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	:	สายดิน
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

เนื่องจากสีของสายไฟของเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้:
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์สายดิน ⏚ หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว
ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน
ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

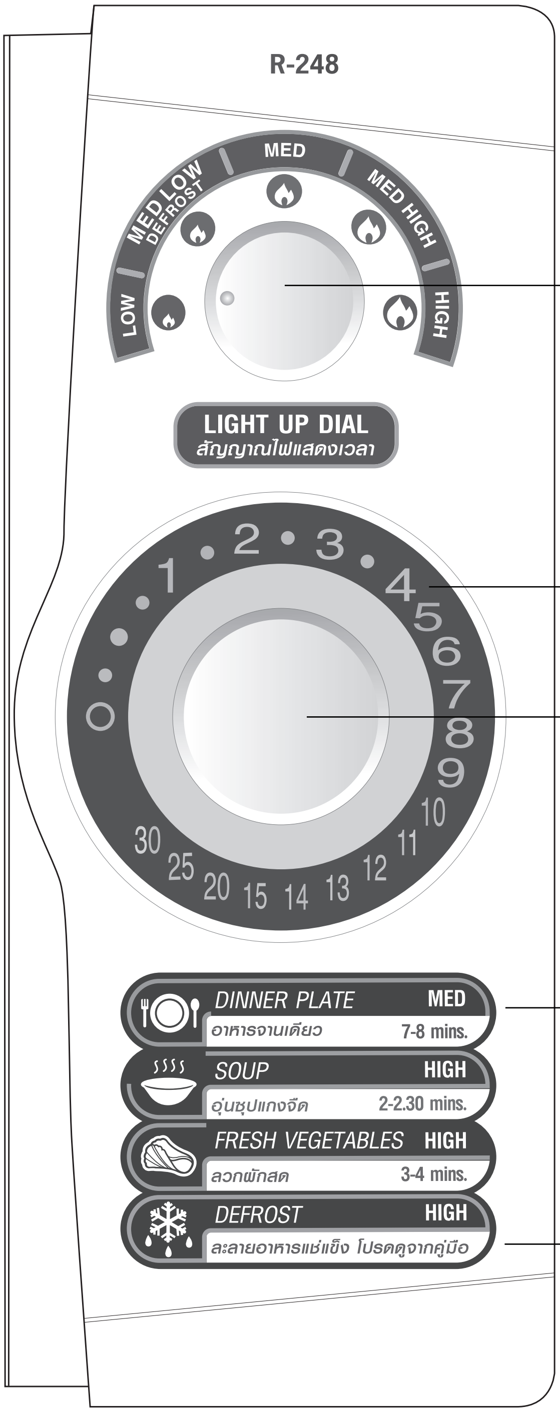
*** ในกรณีที่เต้ารับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว**

ส่วนประกอบของเตา



1. ปุ่มเปิดประตูเตา
2. หลอดไฟ
3. บานพับประตู
4. สลักประตู
5. ประตูเตา
6. ฉนวนประตู และผิวฉนวน
7. เฟืองสำหรับวางแท่นรองจานหมุน
8. ที่ปิดตัวนำคลื่น (ห้ามดึงออก)
9. แผงหน้าปัด (ดูหน้า 4)
10. ช่องระบายอากาศ
11. สายไฟ
12. จานหมุน
13. แท่นรองจานหมุน
14. ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะ

แผงหน้าปัด



ปุ่มควบคุมการปรุงอาหารระดับต่างๆ

มีระดับความร้อนให้เลือก 5 ระดับ ระดับความร้อนโดยประมาณของเตาไมโครเวฟสำหรับการตั้งค่าแต่ละระดับ ได้แก่:

ไฟแรง (HIGH)	100%
ไฟแรงปานกลาง (MED HIGH)	70%
ไฟปานกลาง (MED)	50%
ไฟอ่อนปานกลาง (ละลายอาหารแช่แข็ง) (MED LOW DEFROST)	30%
ไฟอ่อน (LOW)	10%

สัญญาณไฟบอกเวลา

ปุ่มตั้งเวลา

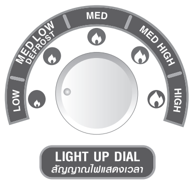
ข้อแนะนำการตั้งเวลาปรุงอาหาร

เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาที่สุดไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการ อาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้กระดาษทิชชูแผ่นใหญ่ พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา (เลือกชนิดให้เหมาะสมกับลักษณะของการประกอบอาหาร) การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
การป้องกันอาหารไหม้	ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ หรือเป็ดไก่ ควรใช้อะลูมิเนียมฟอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันอาหารไหม้
การคนอาหาร	ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง ถ้าเป็นไปได้
การพลิกกลับอาหาร	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
การสลับตำแหน่งอาหาร	ยกตัวอย่างเช่น การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรพลิกอาหารกลับด้านบ้าง และควรเปลี่ยนตำแหน่งการวางอาหารจากตรงกลางของจานไปตรงขอบจานบ้าง
การตั้งอาหารพักไว้	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาตั้งอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหารเมื่อนำอาหารออกจากเตาแล้ว อย่าเพิ่งเปิดฝาครอบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่
การตรวจสอบอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ – ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน ไม่เฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง – อาหารประเภทเป็ด ไก่ ตรงบริเวณข้อต่อจะขยับได้ง่ายขึ้น – อาหารประเภทหมู เป็ด ไก่ จะไม่มีสีเลือด – อาหารประเภทปลา เนื้อปลาจะไม่ใส เมื่อใช้ส้อมจิ้มเนื้อปลาจะแยกตัวออกจากกัน
ไอน้ำ	ความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อการเกิดความชื้นภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ โดยทั่วไปแล้ว ถ้ามีการคลุมอาหารไว้ขณะประกอบอาหาร จะทำให้มีไอน้ำเกิดขึ้นน้อยกว่า การประกอบอาหารโดยไม่มีสิ่งใดคลุมอาหารเลย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟตั้งอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศดี
จานสำหรับทำเกรียม	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตนเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมุน แท่นรองจานหมุน และเฟืองสำหรับวางแท่นรองจานหมุน นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหาร ซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้นั้น อาจมีบางชนิดที่ไม่เหมาะจะนำมาใช้ประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจละลายหรือแตกได้

การทำงานของแผงหน้าปัด

ขั้นตอนการปรุงอาหารจากเตาไมโครเวฟ



1. หมุนปุ่มตั้งระดับความร้อน ไปยังกำลังไฟที่ต้องการ



2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
   - **เครื่องเริ่มทำงาน** ตัวเลขของการตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง พร้อมมีสัญญาณไฟกะพริบที่ตัวเลขบนแผงหน้าปัด
   - **หลังจากหมดเวลาการปรุงอาหาร** สัญญาณไฟตัวเลขบอกเวลากลับมายังตำแหน่งเลข 0 พร้อมสัญญาณเสียงเตือน เครื่องจะหยุดการทำงานและไฟส่องสว่างในเตาจะดับโดยอัตโนมัติ

ข้อสังเกต

1. เตารุ่นนี้ ตั้งเวลาปรุงอาหารและละลายอาหารแช่แข็งได้ 0-30 นาที
   ช่วง 1 นาทีแรกสามารถตั้งเวลาได้ครั้งละ 15 วินาที (15 วินาที...30 วินาที...45 วินาที...1 นาที) ซึ่งจะมีสัญญาณไฟกะพริบแสดงตำแหน่งที่ตั้งเวลาช่วงนาทีที่ 2-4 สามารถตั้งเวลาได้ครั้งละ 30 วินาที ช่วงนาทีที่ 5-15 สามารถตั้งเวลาได้ครั้งละ 1 นาที ช่วงนาทีที่ 15-30 สามารถตั้งเวลาได้ครั้งละ 5 นาที
2. ควรใช้เตาอย่างถูกวิธี เนื่องจากเตาได้รับการออกแบบมาพร้อมระบบรักษาความปลอดภัยเป็นอย่างดี หลังจากหมดรอบการตั้งเวลาปรุงอาหาร หรือหลังปิดประตูเตาแล้ว จะสามารถตั้งเวลาให้เครื่องทำงานต่อได้อีกภายในเวลา 3 นาที ถ้าไม่เช่นนั้น ต้องเริ่มที่ขั้นตอนใหม่ดังนี้ คือ เปิดประตูเตา แล้วปิดประตูเตา จากนั้นจึงตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. เมื่อต้องการหยุดพักการปรุงอาหารก่อนหมดเวลาทำงานของเครื่อง ให้หมุนปุ่มตั้งเวลากลับไปยังตำแหน่งเลข 0 หรือเปิดประตูเตา
   - ขณะปรุงอาหารอยู่สามารถเปิดประตูเตาได้ตามต้องการ
   - ขณะที่ปุ่มตั้งเวลาหยุดทำงาน เวลาการปรุงอาหารที่เหลือคงค้างไว้อยู่ เมื่อต้องการปรุงอาหารต่อ ให้ปิดประตูเตาเครื่องจะทำงานต่อทันที
   - หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหารขณะที่เครื่องทำงานอยู่ เพียงหมุนปุ่มตั้งเวลาไปยังตำแหน่งเวลาที่ต้องการได้ทันที

คำเตือน หลังจากปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อย ควรหมุนปุ่มตั้งเวลากลับไปยังตำแหน่ง 0 ทุกครั้ง

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกก่อนจะทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือเปิดประตูเตาทิ้งไว้เพื่อป้องกันเตาทำงานในขณะที่ทำความสะอาดอยู่

หมั่นทำความสะอาดเตาเป็นระยะๆ - ควรทำความสะอาดเตา เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวหน้าด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดฉนวนประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

แผงหน้าปัด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปัดอย่างเบามือ (ใช้ผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ห้ามใช้สบู่หรือน้ำยาทำความสะอาด)
ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้ผ้าชุ่มน้ำจนเกินไป
ข้อควรระวัง:
ระวังอย่าให้ปุ่มจับเวลาเลื่อนออกจากตำแหน่ง "0" (ปิด) ระหว่างทำความสะอาด เพราะเตาจะทำงานทันทีที่ประตูปิด

ผนังภายใน:

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นแล้วบิดให้หมาดเช็ดทำความสะอาดผนังภายในเพื่อสุขอนามัย ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็น ไม่เช่นนั้น คราบอาหารที่สะสมอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนจนเกิดควันหรือลุกไหม้ได้ ห้ามแกะที่ปิดตัวนำคลื่นออก ห้ามใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใดๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนใดของเตาโดยตรง

ในการทำความสะอาด ต้องระวังอย่าใช้น้ำมากเกินไป หลังทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

จานหมุน/แท่นรองจานหมุน

ล้างออกด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

การเรียกบริการตรวจเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:
วางน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วปิดประตูเตา ตั้งค่าตัวจับเวลาไว้ที่ 1 นาที ด้วยระดับความร้อนสูง

ก. ไฟในเตาสว่าง?	ใช่ ________	ไม่ใช่ ________
ข. พัดลมระบายความร้อนทำงาน? (เอามือไปอังที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)	ใช่ ________	ไม่ใช่ ________
ค. จานหมุนหมุนหรือไม่? (จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)	ใช่ ________	ไม่ใช่ ________
ง. เมื่อผ่านไปหนึ่งนาที มีสัญญาณเสียงดังหรือไม่?	ใช่ ________	ไม่ใช่ ________
จ. น้ำในแก้วร้อน?	ใช่ ________	ไม่ใช่ ________

หากการทำงานของเครื่องไม่เป็นไปตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบที่เสียบปลั๊กและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติดี โปรดติดต่อศูนย์บริการของชาร์ป

หมายเหตุ: ถ้าคุณตั้งเวลาปรุงอาหารเกินกว่า 20 นาที ด้วยระดับความร้อนสูง เตาไมโครเวฟจะทำการลดระดับความร้อนลงโดยอัตโนมัติหลังจากเครื่องทำงานไปแล้ว 20 นาที เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสูงเกินไป

ข้อมูลจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ	:	โปรดดูจากฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
กำลังไฟฟ้าเข้า	:	1.25 กิโลวัตต์
กำลังไฟฟ้าออก	:	800 วัตต์* (ขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
ความถี่คลื่น	:	2450 เมกะเฮิร์ตซ์ (Class B/Group 2)**
ขนาดภายนอก	:	460 มม.(ก) x 275 มม.(ส) x 380 มม.(ล)
ขนาดภายใน	:	319 มม.(ก) x 211 มม.(ส) x 336 มม.(ล)***
ความจุ	:	23 ลิตร***
ระบบปรุงอาหาร	:	ระบบจานหมุน (ขนาดจานหมุน เส้นผ่านศูนย์กลาง 272 มิลลิเมตร)
น้ำหนัก	:	ประมาณ 12 กิโลกรัม

* การวัดค่านี้อิงตามมาตรฐาน IEC (International Electrotechnical Commission หรือคณะกรรมาธิการระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐานสาขาอิเล็กทรอนิกส์) สำหรับวัดค่ากำลังไฟออก

** เป็นการแบ่งประเภทของอุปกรณ์คลื่นความถี่ ISM (Industrial, Scientific and Medical) ที่อธิบายไว้ใน International Standard CISPR11

*** ความจุภายในคำนวณจากการวัดค่าความกว้าง ความลึก และความสูงสูงสุด
ความจุสำหรับการใส่อาหารจะน้อยกว่านั้น

CONTENTS

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS : READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   f. After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container.
   Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly, therefore it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.
   Additionally:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.
   It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped) (2) Hinges and Latches (broken or loosened) (3) Door Seals Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed) (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the door safety latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food.
    Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
    Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. To prevent the turntable from breaking:
    a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
    b. Do not place anything hot on a cold turntable.
    c. Do not place anything cold on a hot turntable.
16. Do not place anything on the outer cabinet.
17. Do not store food or any other items inside the oven.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry food. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparkling, therefore reduce foil and keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls as sparkling can damage the oven.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity and the feature sticker from the oven door panel (if available). Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by the SHARP SERVICE CENTER and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Turntable   2) Roller Stay   3) Operation Manual
3. Fit the roller stay and turntable referring to OVEN DIAGRAM below. Place the roller stay on the bottom of oven and seat the turntable on the roller stay, while aligning well with the coupling in the centre.
   NEVER use the oven without the turntable and roller stay.
4. The oven should not be installed in any area where heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
   The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
   Allow space of at least 15 cm from top of the oven for air ventilation.
   This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
5. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
   The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating plate on the back of the oven.
6. This appliance must be earthed:

   IMPORTANT

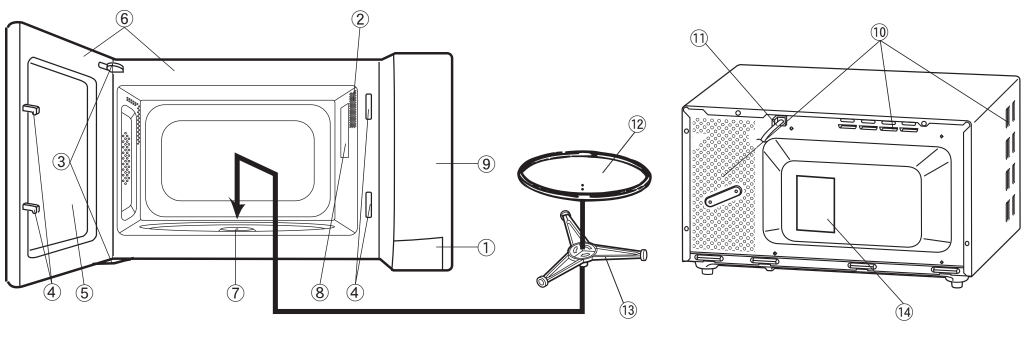
   The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

   As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
   The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.
   The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.
   The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.

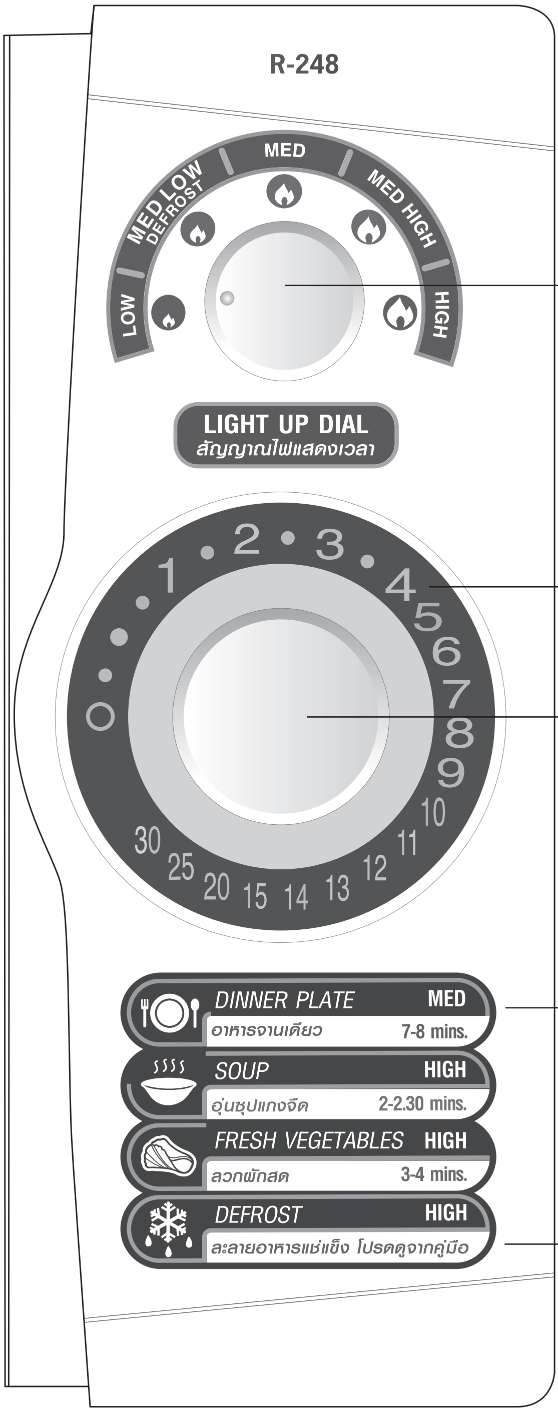
* In order to prevent possible electric shock, please install the grounding wire to the earth wire connecting screw at the rear of the water oven in case of no 3 holes socket available in your residence.

OVEN DIAGRAM



1. Door open button
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Coupling
8. Waveguide cover (Do not remove)
9. Control panel (see page E-4)
10. Ventilation openings
11. Power supply cord
12. Turntable
13. Roller stay
14. Rating plate

CONTROL PANEL



VARIABLE COOKING CONTROL

There are five power levels. The approximate percentage of microwave power for each setting is:

HIGH	100%
MED HIGH	70%
MED	50%
MED LOW (DEFROST)	30%
LOW	10%

Light display

Timer

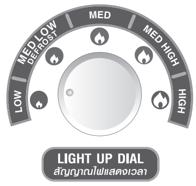
Menu guide

MICROWAVE COOKING TECHNIQUES

Arrange food carefully	Place the thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Food steams throughout, not just at edge. – Poultry thigh joints move easily. – Pork and poultry show no pinkness. – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Browning dish	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, roller stay and coupling due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

OPERATION OF CONTROL PANEL

MICROWAVE COOKING



1. Set the microwave **POWER CONTROL** to the desired setting.



2. Set the **TIMER** to the desired cooking time.
   - The oven startscooking, and the light display will count down.
   - When cooking has finished, the **TIMER** will return to “O”, the audible signal will sound, and the oven and oven lamp will turn off automatically.

NOTES

1. This model can be programmed up to 30 minutes.
   The input unit of cooking or defrosting time varies from 15 seconds to 5 minutes, depending on the total cooking/defrosting time, as marked on the **LIGHT DISPLAY**.
2. Your microwave oven is equipped with as safety function to avoid unintended use. The **TIMER** can be set to operate the microwave oven only within 3 minutes after a cooking cycle ends or after closing the oven door. Otherwise the oven door must be opened and closed again, before the **TIMER** can be set.
3. If you wish to stop cooking before the cooking time has elapsed, turn the **TIMER** back to “O” (off), or open the oven door.
   - The oven door may be opened at any time during cooking.
   - The **TIMER** will stop to indicate how much cooking time remains. To continue cooking, close the door.
   - If you wish to change the cooking time during cooking, simply turn the **TIMER** to the desired new setting.

WARNING Be sure to turn the **TIMER** back to “O” (off) position after cooking, or the oven will start when the oven door is closed.

CARE AND CLEANING

Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.

Control Panel:

Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.
Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.
CAUTION:
Take care not to move the timer knob from “0” (off) position during cleaning, or the oven will start as soon as you close the door.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. DO NOT USE A COMMERCIAL OVEN CLE ANER, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS AND SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/Roller Stay:

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:
Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely.
Set the timer for 1 minute on HIGH.

A. Does the oven lamp light?	YES ________	NO________
B. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)	YES ________	NO________
C. Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)	YES ________	NO________
D. After one minute, did a signal bell sound?	YES ________	NO________
E. Is the water inside the oven hot?	YES ________	NO________

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, contact the SHARP SERVICE CENTER.

NOTE: If you cook the food over 20 minutes on HIGH, the microwave power will be automatically reduced to avoid overheating.

SPECIFICATIONS

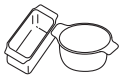
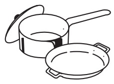
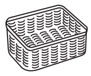
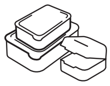
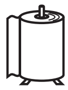
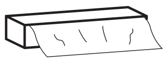
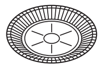
AC Line Voltage	:	Refer to the rating plate on the back of the oven.
AC Power Required	:	1.25 kW
Output Power	:	800 W* (IEC test procedure)
Microwave Frequency	:	2450 MHz (Class B/Group 2)**
Outside Dimensions	:	460 mm(W) x 275 mm(H) x 380 mm(D)
Cavity Dimensions	:	319 mm(W) x 211 mm(H) x 336 mm(D)***
Oven Capacity	:	23 litre***
Cooking Uniformity	:	Turntable (272 mm in diameter) system
Weight	:	Approx. 12 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission’s standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

คู่มือใช้งานภาชนะและเครื่องครัว Cookware and Utensil Guide

ภาชนะที่ใช้ Utensil	เตาไมโครเวฟ Microwave
เครื่องแก้ว (ทนความร้อน) Glassware (heat-resistant) 	○
เซรามิก (ทนความร้อน) Ceramic (heat-resistant) 	○
เครื่องปั้นดินเผา, ภาชนะดินเผาเนื้อแกร่ง Pottery, Stoneware	○
เครื่องครัวโลหะ, เครื่องครัวสแตนเลส Metal Cookware, Stainless Steel Cookware 	X
ฟาง, หวาย และไม้ Straw, Wicker and Wood 	ระยะเวลาสั้นๆ Short time
เครื่องครัวพลาสติก (ซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ) Plastic Cookware (microwave-safe only) 	ระยะเวลาสั้นๆ Short time
จานกระดาษ, ทิชชูเอนกประสงค์ Paper Plates/Towel 	ระยะเวลาสั้นๆ Short time
พลาสติกคลุมอาหาร (ซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ) Plastic Wrap (microwave-safe only) 	○
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ Aluminium Foil Paper 	การป้องกันอาหารไหม้ Shielding
จานอะลูมิเนียมฟอยล์ Aluminium Foil Dish 	X

ตารางการหุงข้าว Rice Menu Chart

ปริมาณ Quantity		เวลา Time	ระดับความร้อน Power Level	**วิธีทำ**	**Method**
สำหรับ 2 คน ข้าวสาร 150 กรัม น้ำ 240 มล.	For 2 persons 150 g rice 240 ml water	15 นาที 15 min.	ไฟแรงปานกลาง MED HIGH	• ซาวข้าวสารให้สะอาด • ใส่ข้าวลงในภาชนะก้นลึก (ขนาด 2 ถึง 3 ลิตร) แล้วจึงเติมน้ำ แช่ข้าวไว้ 30 นาที • คนข้าว ปิดฝาภาชนะ แล้วนำเข้าเตา • เมื่อครบเวลาให้นำออกมาคนเบาๆ แล้วปิดฝาตั้งพักไว้ราว 5 นาที	• Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a deep casserole (2 to 3) and soak for 30 mins. • Stir and cook with cover. • After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with cover.
สำหรับ 4 คน ข้าวสาร 300 กรัม น้ำ 480 มล.	For 4 persons 300 g rice 480 ml water	18 นาที 18 min.	ไฟแรงปานกลาง MED HIGH		

หมายเหตุ
- อุณหภูมิของน้ำควรอยู่ที่ 20°C ก่อนการปรุงอาหาร หากสูงหรือต่ำกว่า 20°C อาจปรุงได้ผลไม่ดี
- ควรวางภาชนะไว้ตรงกลางจานหมุน เพื่อให้แน่ใจว่าภาชนะหมุนอยู่ภายในเตาได้
- ในที่นี้ ขอแนะนำให้หุงข้าวสวยโดยไม่ใส่ส่วนผสมใดๆ

NOTE
- Water temperature should be about 20°C at the initial cooking. If it is more or less than 20°C, cooking result may not be ideal.
- The casserole should be put in the center of the turntable to ensure that the casserole is turning well inside the oven.
- Plain rice without any ingredients are instructed here.

ตารางการละลายอาหารแช่แข็ง Defrost Chart

รายการอาหาร Menu	เวลาละลายอาหารแช่แข็ง Defrost Time	ระดับความร้อน Power Level	ข้อแนะนำ Instruction		เวลาตั้งอาหารพักไว้ Standing Time
เนื้อบด Ground Beef	6 นาทีต่อ 500 กรัม 6 min. per 500g	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางเนื้อบดบนจานก้นตื้น หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้เอาเนื้อที่ละลายน้ำแข็งออกมา แล้วพลิกกลับด้านและห่อกันส่วนที่อุ่นไว้ตามต้องการ หลังจากละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place on a shallow dish. After half the time, take out defrosted beef. Then turn over and shield the warm portions as needed. After defrost time, stand covered with foil.	5 ถึง 30 นาที 5 to 30 min.
ซี่โครงวัว/สเต็ก Beef Ribs/ Steaks	6 นาทีต่อ 500 กรัม 6 min. per 500g	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางเนื้อบนจานก้นตื้น หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้แยกเนื้อออกจากกันจัดวางใหม่ และห่อส่วนที่ต้องการเพื่อกันไหม้ หลังจากละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place on a shallow dish. After half the time, separate, rearrange, and shield as needed. After defrost time, stand covered with foil.	5 ถึง 30 นาที 5 to 30 min.
ซี่โครงหมู/ชิ้นเนื้อหมู Pork Ribs/ Chops	6 นาทีต่อ 500 กรัม 6 min. per 500g	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางเนื้อบนจานก้นตื้น หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้แยกเนื้อออกจากกันจัดวางใหม่ และห่อส่วนที่ต้องการเพื่อกันไหม้ หลังจากละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place on a shallow dish. After half the time, separate, rearrange, and shield as needed. After defrost time, stand covered with foil.	5 ถึง 30 นาที 5 to 30 min.
ปีกไก่ Chicken Wings	6 นาทีต่อ 500 กรัม 6 min. per 500g	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางเนื้อบนจานก้นตื้น หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้แยกเนื้อออกจากกันจัดวางใหม่ และห่อส่วนที่ต้องการเพื่อกันไหม้ หลังจากละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place on a shallow dish. After half the time, separate, rearrange, and shield as needed. After defrost time, stand covered with foil.	5 ถึง 30 นาที 5 to 30 min.
น่องไก่ Drumsticks	6 นาทีต่อ 500 กรัม 6 min. per 500g	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางเนื้อบนจานก้นตื้น หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้แยกเนื้อออกจากกันจัดวางใหม่ และห่อส่วนที่ต้องการเพื่อกันไหม้ หลังจากละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place on a shallow dish. After half the time, separate, rearrange, and shield as needed. After defrost time, stand covered with foil.	15 ถึง 30 นาที 15 to 30 min.
ไก่ทั้งตัว Whole Chicken	10 นาทีต่อ 1.0 กิโลกรัม 10 min. per 1.0kg	ไฟอ่อน ปานกลาง MED LOW	วางไก่ลงบนจานก้นตื้น โดยคว่ำส่วนอกลงด้านล่าง หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ให้พลิกกลับด้าน และห่อส่วนที่ต้องการเพื่อกันไหม้ หลังจากละลายอาหารแช่แข็ง เสร็จแล้ว พักเนื้อทิ้งไว้โดยใช้ฟอยล์ห่อ	Place breast side down on a shallow dish. After half the time, turn over and shield as needed. After defrost time, stand covered with foil.	20 ถึง 45 นาที 20 to 45 min.

หมายเหตุ
- แกะพลาสติกหรือกระดาษห่อออกจากเนื้อแช่แข็งก่อนจะละลาย แล้ววางเนื้อลงบนจานก้นตื้นเพื่อละลายอาหารแช่แข็ง
- ในการละลายเนื้อบด ให้พยายามจัดรูปทรงของเนื้อเป็นสี่เหลี่ยมแบนๆ (ความหนา: น้อยกว่า 3 ซม.)
  ในการแช่แข็ง ชิ้นไก่ เนื้อเสต็ก และชิ้นเนื้อหมู ควรเรียงเป็นชิ้นแยกกัน ไม่วางทับซ้อนกัน แต่ถ้าต้องมีส่วนที่วางซ้อนกัน ให้คั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

NOTE
- Remove plastic or paper wrap from frozen packaged meat before defrosting. Then place on a shallow dish for defrosting.
- When freezing ground beef, shape it into flat even sizes. (Thickness: below 3 cm)
  For chicken pieces, steaks and chops freeze separately in single flat layer, and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.

หมายเหตุ: NOTE:

มาตรวัดมาตรฐาน Measure Standard

1 ถ้วย = 250 มล.	1 cup = 250 ml	1 ช้อนชา = 5 มล.	1 tsp. = 5 ml
1 ช้อนโต๊ะ = 15 มล.	1 tbsp. = 15 ml	1 ช้อนโต๊ะ = 3 ช้อนชา	1 tbsp. = 3 tsp.

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด
952 ชั้น 12 อาคารรามาแลนด์
ถนนพระรามที่ 4 แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
โทร: 0-2638-3500 E-mail: www.sharpthai.co.th

SHARP CORPORATION

TINSZA236WRRZ-T11